

LAROTONDA
restaurant

Menú Opera & Lunch Opera & Lunch Menu

87

Cóctel de Bienvenida / Welcome Cocktail

Cava Rosado / Rose Sparkling Wine "Cava"

Jamón Ibérico con pan de cristal y AOVE
Iberian ham with crystal bread and EVOO

Miniaturas / Appetizers

Yogur de foie con queso y Manzana
Foie yogurt with cheese and apple

"Gil-calao" Tapa de autor por José Luque, chef ejecutivo - bacalao desalado, marinado con cebolleta de verdeo, AOVE, perejil picado, ajo y el caldo de gobierno de las piparras

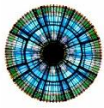
Signature Tapa by Jose Luque, Executive Chef - desalted codfish marinated with spring onion, EVOO, chopped parsley, garlic and sweet chilies broth

Entrantes / Starters

Batido tibio de coliflor y patata nueva con crujiente de ricota y hummus de remolacha

Warm potato and cauliflower smoothie with Crispy Ricotta and Beetroot Hummus

Alcachofa confitada langostinos y picada de almendras
Artichoke confit prawns and chopped almonds



LAROTONDA
restaurant

Pescado / Fish

Corvina asada con fideuá de verduritas y ali oli de cebollino
Roasted sea bass with vegetable fideua and chives ali oli

Carne / Meat

Tournedo de ternera, rosti de patata y cebolleta, ensalada fresca de champiñón portobello
Beef tournedo, potato rosti and spring onion, fresh portobello mushroom salad

Pre-Postre / Pre Dessert

Sorbete de limón verde y jengibre
Green lemon and ginger sorbet

Postre / Dessert

Mochi de chocolate con plátano y de frutos rojos con sopita de vainilla y nueces de pecan
Chocolate mochi with banana and red berries with vanilla soup and pecan nuts

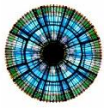
Bebidas / Beverages

Anna de Codorníu Blanc de Blancs Reserva D.O. Cava
Anna de Codorníu Brut Rosé D.O. Cava
Legaris Verdejo D.O. Rueda
Viña Pomal Crianza D.O.Ca. Rioja

Cervezas, refrescos, zumos y agua / Beers, soft drinks, juices and water

Café o té / Coffee or tea

Este menú también está disponible sin gluten. Consúltenos a su llegada al restaurante. /
This menu is also available gluten free. Please ask us upon your arrival at the restaurant.



LAROTONDA
restaurant

Menú de niños Opera & Lunch Opera & Lunch Kids Menu

44

Degustación de entremeses fríos y calientes / Cold and hot tasting appetizers

Rollitos de jamón Ibérico y queso tierno con AOVE
Iberian ham rolls with soft cheese and EVOO

Pinchito de jamón york, sandía y tomates cereza
York ham skewer, watermelon and cherry tomatoes

Miniatura con ensalada de pasta, piña, maíz dulce y atún
Mini pasta salad, pineapple, sweet corn and tuna

Croquetas de jamón y bastoncitos de calamar a la romana
Ham croquettes and sticks of calamares a la romana

Mini-hamburguesas con patatas fritas
Mini Burger and french fries

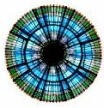
Postres / Desserts

Brownie de chocolate con helado de vainilla
Chocolate brownie with vanilla ice cream

Bebidas / Beverages

Zumos, refrescos y agua Mineral
Juices, soft drinks and mineral water

Este menú también está disponible sin gluten. Consúltenos a su llegada al restaurante. /
This menu is also available gluten free. Please ask us upon your arrival at the restaurant.



LAROTONDA
restaurant

L'Elisir D'Amore de Gaetano Donizetti

Repertorio musical Octubre 2021 / Musical repertoire October 2021

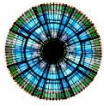
L'elisir d'amore fue estrenada en el año 1.832 en el teatro Canobbiana de Milán con un gran éxito de público. La ópera está basada en un libreto de Eugene Scribe llamado Le Philtre. Felice Romani fue el libretista de esta ópera. L'elisir d'amore es un referente en la obra de Donizetti.

L'elisir d'amore was premiered in 1832 at the Canobbiana theater in Milan with great public success. The opera is based on a libretto by Eugene Scribe called Le Philtre. Felice Romani was the librettist for this opera. L'elisir d'amore is a reference in Donizetti's work

L'elisir d'amore - Gaetano Donizetti (Quanto è bella, quanto è cara)
L'elisir d'amore - Gaetano Donizetti (Prendi, per me sei libero)
L'elisir d'amore - Gaetano Donizetti (Una furtiva lagrima)

Norma - Vincenzo Bellini (Casta Diva)
L'Arlesiana - Francesco Cilea (Lamento di Federico)
La Rondine - Giacomo Puccini (Chi il bel sogno di Doretta)
Tosca - Giacomo Puccini (E lucevan le stelle)
The Merry Widow - Franz Lehár (Duetto Anna & Danilo)

Amapola (Canción española) José M^a Lacalle
Granada (Fantasía española) Agustín Lara
O sole mio (Canzone napoletana) Eduardo di Capua
Turandot (Nessun dorma) Giacomo Puccini
La Traviata [Brindisi] (Violetta, Alfredo) Giuseppe Verdi



LAROTONDA
restaurant

Los artistas / The artists

Dania Rodríguez, soprano

David Ovilio, tenor

Alberto Joya, Pianista y Director Musical / Pianist and musical director

The Westin Palace, Madrid

Plaza de Las Cortes, 7

28012 Madrid

Tel: +34 913 608 000

Precios en Euros, IVA incluido. Según la ley local el consumo de alcohol para menores de 18 años está prohibido.

All prices in Euros and including tax. According to local law alcohol consumption by persons under 18 years of age is prohibited.